

Lachsforelle mit Bratkartoffeln und Brunnenkresse

Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	34,8 g
Kohlenhydrate	36,8 g
Eiweiß	47,85 g
Brennwert	660 kcal / 2.763 kJ

Zutaten 4 Portionen

Beilagen:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 40 g Butaris Butterschmalz
- 500 g Brunnenkresse
- 1 Schalotte
- 1 TL körniger Dijon-Senf
- 4 EL weiße Balsamico-Creme
- 2 EL Wasser
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Fisch:

- 800 g Lachsforellenfilet mit Haut
- 40 g Butaris Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Beilagen Kartoffeln mit Schale 20 Minuten kochen, pellen und abkühlen lassen. Zwiebel in Streifen und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Butaris Butterschmalz einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben rundherum knusprig braten. Zum Schluss die Zwiebelstreifen mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.



Schritt 2/4

Brunnenkresse von groben Stängeln befreien. Schalotte klein hacken und zusammen mit dem Senf, der Balsamico-Creme, Wasser und Honig glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und am Ende das Olivenöl unterrühren.

Schritt 3/4

Für den Fisch Lachsforelle in 8 Stücke schneiden. Haut kreuzweise einschneiden. Butaris Butterschmalz in die Pfanne geben. Fischstücke ca. 3 – 5 Minuten je nach Dicke der Filets knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4/4

Bratkartoffeln auf vorgewärmte Teller verteilen, obenauf die Lachsforelle setzen, Brunnenkresse mit der Sauce marinieren und mit anrichten.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.